

Tel . 07223 / 806 22 30  
Fax. 07223 / 806 22 55  
email:info@gaertnerhofdecker.de



## Rezept für KW 17-33

### Ungarisches Letscho

5 Tomaten  
2 Paprika gelb Pusztagold  
1 Zwiebel  
etwas Butter  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Paprikapulver mild  
1/2 TL Paprikapulver scharf  
1/2 TL Zucker  
Pfeffer und Salz  
etwas Wasser  
eventuell 1 Stück Kabanossi

Die Tomatenhaut an der Unterseite kreuzförmig einschneiden und in kochendem Wasser blanchieren, bis sich die Haut leicht löst. Dann in kaltem Wasser abschrecken und die Tomatenhaut abziehen. In Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln, Paprika entkernen und in Scheiben schneiden. Beides in Butter andünsten. Mit Paprikapulver bestreuen.

Tomatenwürfel und klein geschnittene Knoblauchzehen hinzufügen, mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell etwas Wasser hinzufügen. Ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nochmals abschmecken.

Wer mag kann in Ringe geschnittene Kabanossi mit kochen.

Als Beilage oder als Hauptgericht zu Reis.